

# SNI

SNI 01-3552-1994

Standar Nasional Indonesia



ICS 67.180.10

Badan Standardisasi Nasional



## PENDAHULUAN

SNI Jeli merupakan revisi dari Standar Industri Indonesia No. 2262-1988 yang diminta oleh Departemen Kesehatan melalui Dewan Standardisasi Nasional.

Revisi ini selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk :

- Melindungi produsen
- Mendukung perkembangan industri agrobese
- Menunjang ekspor non-migas
- Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan dalam rapat-rapat teknis, prakonsensus, dan terakhir dirumuskan dalam rapat Konsensus Nasional pada tanggal 4 Desember 1993 yang dihadiri oleh Wakil-Wakil dari Asosiasi Produsen, Gabungan Produsen Makanan Minuman Indonesia, Konsumen, Lembaga Ilmu Pengetahuan dan Teknologi serta Instansi Pemerintah yang terkait.

Sebagai acuan dari standar ini adalah :

- Kumpulan Peraturan Perundang-undangan dibidang Makanan Jilid I Edisi III Departemen Kesehatan RI 1993-1994.
- SNI. 01 - 0222 - 1987, Bahan Tambahan Makanan.
- SNI. 01 - 2891 - 1992, Cara Uji Makanan dan Minuman.
- SNI. 01 - 2892 - 1992, Cara Uji Gula.
- SNI. 01 - 2894 - 1992, SNI. 01-2894-1992, Cara Uji Bahan Pewarna Tambahan Makanan/Bahan Pengawet.
- SNI. 01 - 2896 - 1992, Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan.
- SNI. 01 - 2897 - 1992, Cara Uji Cemaran Mikroba.
- SNI. 01 - 2829 - 1989, Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padatan.



**JELI****1. RUANG LINGKUP**

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan jeli. Standar ini tidak termasuk jeli yang dibuat dari buah.

**2. DEFINISI**

Jeli adalah makanan ringan berbentuk gel, dapat dibuat dari pektin, agar, karagenan, gelatin atau senyawa hidrokoloid lainnya dengan penambahan gula, asam dan atau tanpa bahan tambahan makanan lain yang diizinkan.

**3. SYARAT MUTU**

Syarat mutu jeli sesuai dengan tabel.

Tabel  
Syarat Mutu Jeli

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
	1.1. Bentuk		Semi padat
	1.2. Bau		Normal
	1.3. Rasa		Normal
	1.4. Warna		Normal
	1.5. Tekstur		Kenyal
2.	Gula jumlah (dihitung sebagai sakarosa)	% b/b	Min. 20
3.	Bahan Tambahan Makanan		
	3.1. Pemanis buatan		Negatif
	3.2. Pewarna tambahan	Sesuai SNI NO. 01-0222-1987*)	
	3.3. Pengawet	Sesuai SNI NO. 01-0222-1987*)	
4.	Cemaran logam		
	4.1. Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,5
	4.2. Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0
	4.3. Seng (Zn)	mg/kg	maks. 20
	4.4. Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40
5.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,1
6.	Cemaran mikroba :		
	6.1. Angka lempeng total	koloni/g	maks. $10^4$
	6.2. Bakteri coliform	APM/g	maks. 20
	6.3. E. Coli	APM/g	< 3
	6.4. Salmonella	-	negatif/25 gram
	6.5. Staphylococcus aureus	Koloni/g	maks. $10^2$
	6.6. Kapang dan khamir	Koloni/g	maks. 50

Catatan : \*) dan revisinya



**4. CARA PENGAMBILAN CONTOH**

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI. 19-0429-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat.*

**5. CARA UJI**

**5.1 Cara uji keadaan**

Cara uji keadaan sesuai SNI. 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman, butir 1.2.*

**5.2 Persiapan contoh uji kimia**

Cara penyiapan contoh sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman untuk contoh semi padat butir 4.4.*

**5.3 Gula jumlah**

Cara uji gula jumlah sesuai SNI. 01-2892-1992, *Cara Uji Gula, butir 3.*

**5.4 Pemanis Buatan**

Cara uji pemanis buatan sesuai SNI. 01-2893-1992, *Cara Uji Pemanis Buatan.*

**5.5 Pewarna Tambahan**

Cara uji pewarna tambahan sesuai SNI. 01-2895-1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan.*

**5.6 Pengawet**

Cara uji pengawet sesuai SNI. 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang Untuk Makanan.*

**5.7 Cemarkan Logam**

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI. 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam.*

**5.8 Cemarkan Arsen**

Cara uji cemarkan arsen sesuai SNI. 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam.*

**5.9 Cemarkan Mikroba**

Cara uji cemarkan mikroba sesuai SNI. 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba.*

**6. CARA PENGEMASAN**

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

**7. SYARAT PENANDAAN**

Syarat penandaan sesuai dengan UU RI No. 23 Tahun 1992, Tentang Kesehatan.



**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)